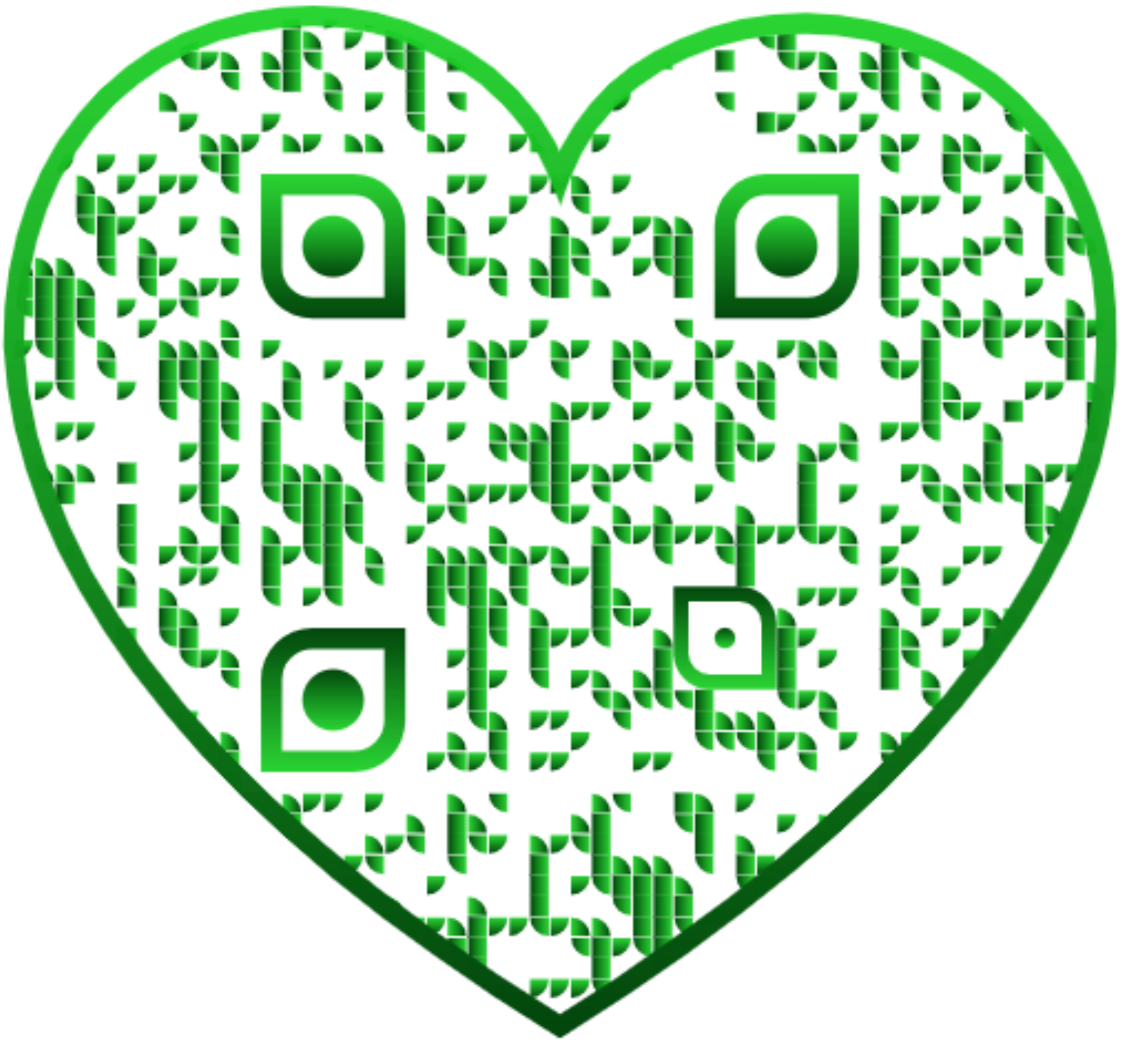
CHRISTOPHE FELDER

Succulents

SPÉCULOOS

Éditions



Avant-propos

Le spéculoos, c'est certainement l'un de mes sablés préférés. Cela fait quelques années que ce savoureux biscuit est proposé en accompagnement d'un café, d'une glace ou d'une crème. On le trouve un peu partout. Il remplace avantageusement le petit carré de chocolat !
Si vous avez l'occasion, allez visiter la pâtisserie Dandoy à Bruxelles, un monde de rêve : le monde des spéculoos. Vous en trouverez de toutes les tailles, de toutes les formes. C'est un endroit incroyable : le temple du spéculoos !
J'ai voulu consacrer un livre à ce petit biscuit. Pourquoi ? J'ai craqué sur la crème de spéculoos… Un moment de pur bonheur diabolique. Fondant et envoûtant…
Le spéculoos est très agréable à travailler et peut se substituer à d'autres ingrédients comme le pralin. Il apporte une nouvelle touche sucrée. Je vous livre la recette que je préparais au Crillon : ultra-simple et délicieuse. On peut jouer avec le spéculoos, le transformer, il s'accorde avec du salé comme du sucré. Utilisez la pâte pour vos tartes, comme la tarte fine pomme fraise banane, une folie de tarte, délicieuse, et belle comme tout.
Ce petit gâteau est un enchantement, une part d'enfance qui s'offre à vous. Découvrez mes recettes avec ces succulents spéculoos…

CHRISTOPHE FELDER

Sommaire

4 RECETTE DE BASE
8 SPÉCULOOS SUCRÉS
76 SPÉCULOOS SALÉS

92 CONSEILS ET ASTUCES
93 ADRESSES
94 TABLE DES RECETTES
95 INDEX PAR RECETTE

Recette de base des spéculoos

Pour 450 g de pâte, 30 sablés environ

100 g de beurre mou • 100 g de vergeoise brune • 30 g de sucre semoule • 1 pincée de sel • 1 cuillerée à soupe de lait • 1 jaune d'œuf • 200 g de farine • 1/2 sachet de levure chimique • 5 g de cannelle en poudre

1
Ramollissez le beurre en pommade.

2
Ajoutez les sucres (vergeoise et semoule).

3
Mélangez bien le tout.

4
Versez le lait et le jaune d'œuf.

5
Incorporez la farine et la levure chimique.

6
Ajoutez la cannelle.

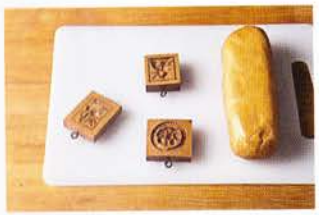
7
Mélangez le tout afin d'obtenir une pâte homogène. Enveloppez la pâte d'un film alimentaire et placez-la 30 minutes au réfrigérateur.

8
Découpez les spéculoos avec des emporte-pièces de différentes formes ou au couteau pour la charlotte, les barrettes...

9
Déposez vos spéculoos sur une plaque de cuisson. Laissez-les croûter une dizaine d'heures à température ambiante.
Enfournez-les à 170 °C pendant 15 à 20 minutes.

Bon à savoir : vous pouvez congeler la pâte à plat et la cuire au fur et à mesure de vos besoins.

Spéculoos moulés



1
Préparez la pâte et les moules.

2
Appuyez un rond de pâte sur les moules.

3
Voici les moules préparés.

4
Découpez les bords de pâte afin que vos spéculoos soient bien nets.

5
À l'aide d'un couteau, démoulez les spéculoos.

6
Voici le résultat.

Recette de la pâte à choux

150 g de lait • 10 cl d'eau • 1 cuillerée à café de sel • 1 cuillerée à café de sucre semoule • 110 g de beurre • 140 g de farine • 5 œufs

Pour la plaque de cuisson : du beurre • de la farine • de la vergeoise brune

Préchauffez votre four à 180 °C.

PRÉPAREZ LA PÂTE À CHOUX. Beurrez une plaque à pâtisserie et farinez-la légèrement.

Dans une grande casserole, mettez le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Faites chauffer sur feu moyen. Dès le premier bouillon, retirez la casserole du feu et versez la farine en pluie en une seule fois. Mélangez très vivement à l'aide d'une spatule en bois. Remettez la casserole sur le feu et remuez énergiquement 2 minutes sans discontinuer, jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et se décolle des parois de la casserole. Hors du feu, incorporez le premier œuf en mélangeant avec vigueur. Dès qu'il est complètement absorbé par la pâte et que celle-ci est lisse, ajoutez le deuxième œuf. Recommencez l'opération jusqu'au cinquième œuf.

Si la pâte est encore un peu trop épaisse, ajoutez un peu d'œuf battu et mélangez le tout en surveillant la pâte.

Cette recette de pâte à choux est utilisée pour le Paris-Brest Ch'ti page 76.

SPÉCULOOS

sucrés

Spéculoos

Pour 30 sablés environ

100 g de beurre mou • 100 g de vergeoise brune • 30 g de sucre semoule • 1 pincée de sel • 1 cuillerée à soupe de lait • 1 jaune d'œuf • 200 g de farine • 5 g de cannelle en poudre • 1/2 sachet de levure chimique

Dans un saladier, mélangez à la spatule le beurre avec la vergeoise, le sucre semoule et le sel. Incorporez le lait et le jaune d'œuf.

Ajoutez ensuite la farine tamisée avec la cannelle et la levure chimique. Mélangez bien la pâte. Dès que celle-ci est homogène, enveloppez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur.

Sur votre plan de travail, à l'aide d'un rouleau, étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur et découpez, à l'aide d'un couteau, des rectangles de 4 cm sur 5 cm. Vous pouvez vous aider d'une règle.

Disposez vos sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez croûter environ 10 heures à température ambiante. Puis, enfournez-les à 170 °C durant 15 à 20 minutes.

Sablés troués

Pour 12 sablés

250 g de framboises • 150 g de sucre à confiture • 100 g de gelée de groseille • 1 citron • 350 g de pâte de spéculoos maison (voir recette page 4) • du sucre glace

Préparez la confiture de framboises. Versez les framboises et le sucre dans une casserole. Sur feu vif, faites chauffer en mélangeant à l'aide d'une spatule. Lorsque la préparation arrive à ébullition, ajoutez la gelée de groseille et le jus du citron. Faites bouillir pendant 2 minutes sans cesser de remuer. Versez la confiture dans un récipient bien propre et laissez-la refroidir complètement.

Préchauffez votre four à 180 °C.

Sur votre plan de travail, à l'aide d'un rouleau, étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 8 cm de diamètre, découpez 24 sablés. Dans 12 d'entre eux, perforez 2 trous à l'aide d'un emporte-pièce rond uni de 2 cm de diamètre. Déposez tous vos sablés sur la plaque du four couverte d'une feuille de papier cuisson. Enfournez durant 15 à 20 minutes. Laissez refroidir bien à plat.

Garnissez les sablés non troués à l'aide d'une cuillère à soupe d'une couche de confiture de framboise, aplatissez légèrement. Saupoudrez de sucre glace les sablés troués, puis appliquez-les sur la garniture framboise, exercez une légère pression.

On peut faire la même recette de confiture avec des fruits comme la mûre, la fraise, la myrtille à la place de la framboise.

Couleurs de spéculoos

Pour 25 à 30 spéculoos

100 g de beurre mou • 100 g de vergeoise brune • 30 g de sucre semoule • 1 pincée de sel • 10 g de lait • 1/2 œuf • 200 g de farine • 1 pincée de cannelle, de girofle, de cardamome, de poivre blanc et de gingembre en poudre • 1/2 sachet de levure chimique

Pour la glace royale : 200 g de sucre glace tamisé • 1 blanc d'œuf • 1 citron • 1 cuillerée à café de kirsch • quelques gouttes de colorant alimentaire : du rouge, du vert, du jaune…

Dans un saladier, mélangez à la spatule le beurre avec la vergeoise, le sucre semoule et le sel. Incorporez le lait et l'œuf. Ajoutez ensuite la farine tamisée avec les épices, et la levure chimique. Mélangez bien la pâte. Dès que celle-ci est homogène, enveloppez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 170 °C.

Sur votre plan de travail, à l'aide d'un rouleau, étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur et découpez-la avec des emporte-pièces de formes diverses : étoile, sapin, rond, cœur… Déposez vos sablés sur la plaque du four couverte d'une feuille de papier cuisson. Enfournez durant 15 à 20 minutes, après cuisson laissez refroidir les sablés bien à plat.

Préparez la glace royale. Dans un bol, versez le sucre glace ainsi que le blanc d'œuf, mélangez bien avec une spatule en bois, puis ajoutez 5 à 6 gouttes de jus de citron et le kirsch, continuez à mélanger afin d'obtenir une texture mi-pâte, mi-crème, mais lisse.

Séparez la glace royale dans autant de petits verres que de couleurs souhaitées. Ajoutez une goutte de colorant dans chaque verre… sauf un qui restera blanc. Mélangez bien les couleurs.

À l'aide d'un pinceau bien propre, appliquez une couche régulière de glace royale sur les sablés. Laissez sécher 1 heure environ avant de les déguster (il faut que la glace royale durcisse).

Choco zen

Pour 30 sablés

Pour les sablés maison : (voir recette page 4)

Pour la crème à l'orange : 100 g de crème liquide • 200 g de chocolat blanc • 75 g de confiture d'orange

Pour la crème au chocolat : 125 g de crème liquide • 10 g de sucre semoule • 1/2 gousse de vanille • 150 g de chocolat noir 64 % de cacao

Pour la crème de fruits à la violette : 40 g de sucre • 40 g d'eau • 300 g de cassis, ou de myrtilles ou de mûres • 300 g de chocolat blanc • 20 g de beurre • 1 cuillerée à café de sirop de violette

PRÉPAREZ VOS SABLÉS. Sur un tapis antiadhésif ou une feuille de papier sulfurisé, étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau, déposez-la quelques minutes au congélateur et découpez des rectangles de 4 cm sur 5 cm de côté à l'aide d'un grand couteau, déposez-les sur une plaque couverte d'une feuille de papier cuisson et cuire à 170 °C durant 15 à 20 minutes. Laissez refroidir vos spéculoos sur la plaque bien à plat.

PRÉPAREZ LA CRÈME À L'ORANGE. Dans une casserole, faites bouillir la crème sur feu doux. Versez-la sur le chocolat blanc haché et fondu au micro-ondes. Mélangez avec une spatule afin d'obtenir une crème lisse et onctueuse. Incorporez la confiture d'orange. Mélangez de nouveau. Laissez refroidir et réservez sous film au réfrigérateur.

PRÉPAREZ LA CRÈME AU CHOCOLAT. Dans une casserole, faites bouillir la crème sur feu doux avec le sucre et la gousse de vanille. Faites fondre le chocolat au micro-ondes. Versez la crème sur le chocolat haché et fondu. Mélangez avec une spatule afin d'obtenir une crème lisse et onctueuse Laissez refroidir et réservez sous film au réfrigérateur.

PRÉPAREZ CRÈME DE FRUITS À LA VIOLETTE. Pour faire votre purée de fruits, faites un sirop en faisant bouillir sur feu doux l'eau avec le sucre. Ajoutez les fruits à ce sirop, refaites bouillir l'ensemble à feu doux avant de mixer et de passer le tout au chinois. Faites fondre le chocolat au micro-ondes. Versez la purée de fruits sur le chocolat blanc fondu. Mélangez bien avec une spatule afin d'obtenir une préparation lisse et onctueuse, ajoutez le beurre coupé en cube et le sirop de violette. Laissez refroidir et réservez sous film au réfrigérateur.

POUR LE MONTAGE. Disposez vos biscuits sur votre plan de travail bien à plat. Remplissez une poche munie d'une douille fine de crème, garnissez généreusement de crème la moitié de vos sablés puis avant que la crème ne fige, appliquez les autres sablés comme pour un sandwich et exercez une légère pression. Et dégustez…

Mon beau sapin

Pour 1 sapin

Pour les sablés maison : (voir recette page 4)

Pour la mousse au chocolat : 160 g de chocolat noir à 70 % • 1 œuf • 3 jaunes d'œufs • 250 g de crème liquide • 1 cuillerée à café de cannelle • 70 g de sucre semoule • 2 cuillerées à soupe d'eau

Après avoir roulé la pâte, découpez vos sablés à l'aide de 6 emporte-pièces de formes et de diamètres différents (rond, étoile, fleur). Enfournez à 170 °C durant 15 à 20 minutes.

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT. Hachez le chocolat, versez-le dans un saladier et placez ce saladier sur une casserole d'eau bouillante afin de le faire fondre.

Dans un saladier, mélangez l'œuf, les jaunes d'œufs et la cannelle.

Montez la crème liquide au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle tienne aux branches du fouet, réservez-la sous film au réfrigérateur.

Dans une casserole, portez à ébullition le sucre et l'eau. Versez-les sur les œufs et fouettez vivement au batteur électrique jusqu'à obtention d'une mousse légère et crémeuse.

Ajoutez le chocolat fondu, mélangez délicatement à la spatule, puis incorporez de même la crème montée. Laissez figer 15 à 20 minutes la mousse au réfrigérateur, elle sera ainsi plus facile à pocher. Mettez la mousse au chocolat dans une poche munie d'une douille n° 10.

POUR LE MONTAGE. Prenez vos 6 sablés de taille décroissante. Disposez-les devant vous bien à plat. Du plus grand au plus petit, pochez des boules de mousse au chocolat sur chaque pétale. Placez entre chaque boule une framboise. Continuez ainsi de suite jusqu'au plus petit sablé. Pour faciliter le montage, mettez chaque étage au réfrigérateur 15 minutes ainsi la mousse figera suffisamment et supportera mieux le poids de l'ensemble une fois monté.

Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Cake praliné spéculoos

Pour 1 cake de 18/20 cm

150 g de beurre • 3 œufs • 150 g de sucre semoule • 50 g de pâte à tartiner de spéculoos • 100 g de farine • 20 g de poudre de noisette • 1 cuillerée à café de vanille liquide • 100 g de chocolat au lait praliné • 5 spéculoos

Préchauffez le four à 160 °C.

Faites fondre le beurre dans une casserole. Dans un robot, fouettez les œufs et le sucre semoule pendant 10 minutes. Ajoutez ensuite la farine, puis en dernier le beurre fondu légèrement refroidi. Quand le mélange est bien homogène, versez la poudre de noisette et la vanille et mélangez doucement.

Versez la pâte en deux ou trois fois sur la pâte à tartiner de spéculoos, tout en remuant.

Habillez le moule à cake de papier sulfurisé, versez la pâte à cake sur 3 cm d'épaisseur, posez les morceaux de chocolat praliné, les sablés écrasés légèrement, ajoutez dessus de la pâte jusqu'à 1 cm du bord.

Enfournez pendant environ 35 minutes à 160 °C.

Démoulez et filmez afin de garder le maximum de fraîcheur.

Vous pouvez également faire un marbré avec cette recette ou incorporez des pâtes de fruits ou d'autres chocolats.

Madeleines orange

Pour 40 madeleines (taille mignardise)

1 orange • 200 g de beurre • 3 œufs • 130 g de sucre semoule • 3 cuillerées à soupe de miel d'acacia • 60 g de lait • 1 cuillerée à café de vanille liquide • 200 g de farine • 10 g de levure chimique

Pour les moules : beurre et farine • 60 g de pâte à tartiner de spéculoos

Râpez finement le zeste de l'orange.

Dans une petite casserole sur feu doux, faites bouillir le beurre et laissez-le cuire 1 minute pour qu'il prenne une légère coloration noisette. Laissez-le refroidir.

Dans un saladier, fouettez ensemble les œufs, le sucre semoule, le miel, le lait et la vanille.

Tamisez la levure chimique et la farine, ajoutez-les au mélange précédent, mélangez avec une spatule afin d'obtenir une pâte lisse. Incorporez le beurre noisette refroidi et les zestes râpés de l'orange.

Mettez la préparation pendant 30 minutes au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez et farinez vos moules à madeleines – inutile si vous utilisez des moules en silicone. Remplissez les alvéoles aux trois quarts de pâte. Et enfournez durant 10 minutes, prenez soin de poser le moule sur une grille dans le four, plutôt qu'une plaque (cela facilitera la formation de la bosse !).

À la sortie du four, démoulez les madeleines et fourrez-les, à l'aide d'une poche munie d'une douille fine, de pâte à tartiner de spéculoos.

Visitandines spéculoos

Pour 20 visitandines

185 g de beurre • 40 g de farine • 125 g de sucre semoule • 100 g de poudre d'amandes • 120 g de blanc d'œuf • 80 g de spéculoos

Pour les moules à financiers : beurre et farine

Préchauffez le four à 180 °C.

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre sur feu doux.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la poudre d'amandes. Ajoutez le beurre fondu et refroidi et mélangez afin d'avoir une texture homogène.

Avec un batteur électrique, montez les œufs en neige ferme. À l'aide d'une spatule, incorporez-les délicatement à la préparation précédente, puis à l'aide d'un rouleau broyez les spéculoos entre 2 feuilles de papier cuisson. Ajoutez-les au mélange précédent – gardez-en un peu pour saupoudrer le dessus de vos gâteaux.

Beurrez largement vos moules à financiers, farinez-les légèrement, remplissez-les aux trois quarts à l'aide d'une cuillère.

Enfournez pendant 20 minutes : les visitandines doivent avoir une belle couleur blonde.

Laissez-les refroidir avant de les démouler.

Cette recette est d'origine lorraine, elle ressemble un peu au célèbre financier…

Rochers suisses

Pour 30 rochers

4 blancs d'œufs • 200 g de sucre semoule • 8 spéculoos • 100 g de pâte à tartiner de spéculoos

Versez les blancs d'œufs et le sucre semoule dans un bol. Placez le bol au-dessus d'une casserole d'eau bouillante et, à l'aide d'un fouet, mélangez jusqu'à ce que les blancs soient bien tièdes.

Hors du feu et du bain marie, à l'aide de votre fouet électrique, fouettez les blancs de manière à obtenir une meringue ferme, blanche, brillante et nacrée : ceci jusqu'à refroidissement (environ 5 minutes).

Préchauffez votre four à 150 °C.

Incorporez les brisures de spéculoos à l'aide d'une spatule en caoutchouc ; mélangez délicatement.

Déposez un petit point de meringue dans chaque angle des plaques du four (afin d'éviter que la feuille ne s'envole lors de la cuisson), et posez dessus une feuille de papier cuisson.

Réalisez des petites boules de 3 cm de diamètre environ, à l'aide d'une cuillère à soupe.

Enfournez pendant 10 minutes à 150 °C, puis baissez le four à 90 °C. Laissez cuire 1 heure. À la sortie du four, les rochers sont bien croustillants.

Remplissez une poche munie d'une douille fine avec de la pâte à tartiner de spéculoos, introduisez l'extrémité de la douille bien au centre du rocher encore chaud, garnissez d'une pointe de pâte de spéculoos. Laissez bien refroidir avant de déguster.

Pour conserver les rochers, mettez-les dans une boîte en fer hermétique.

Cupcakes

Pour 30 cupcakes

80 g de poudre d'amandes • 130 g de sucre glace • 110 g de beurre mou • 20 g d'huile • 2 jaunes d'œufs • 1 œuf • 20 g de lait entier • 70 g de blanc d'œuf • 30 g de sucre semoule • 65 g de farine T55

Pour la crème au beurre : 200 g de sucre • 150 g d'eau • 2 œufs • 250 g de beurre • 60 g de spéculoos mixés finement • 1 pincée de cannelle

Préchauffez votre four à 160 °C.

Tamisez la poudre d'amandes avec le sucre glace.

Dans un saladier, avec un fouet, faites mousser le beurre tempéré, l'huile, avec le sucre glace, la poudre d'amandes, les jaunes d'œufs et l'œuf entier. Continuez à faire mousser 2 minutes, puis incorporez délicatement le lait.

Montez les blancs d'œufs mais pas trop ferme, c'est-à-dire au « bec d'oiseau » en deuxième vitesse au batteur en ajoutant le sucre semoule petit à petit. Avec une spatule, incorporez les blancs montés au premier mélange en même temps que la farine que vous versez en pluie. Garnissez les moules. Mettez les cupcakes dans four ventilé réglé à 160 ° C, pendant 20 minutes, puis démoulez-les et posez-les sur une grille.

Préparez la crème au beurre. Faites cuire dans une casserole le sucre et l'eau à 120 °C. Versez ce sirop sur les œufs et montez au batteur.

Faites légèrement ramollir le beurre dans un saladier placé au four à micro-ondes (ou au bain-marie), sans le laisser se liquéfier. Travaillez-le à l'aide d'un fouet pour obtenir une pommade bien lisse. Ajoutez le mélange œufs sucre. Fouettez cette crème au beurre durant 5 minutes afin de l'alléger au maximum. Ajoutez les spéculoos et mélangez.

Formez des rosaces de crème au beurre à l'aide d'une poche à douille cannelée sur les biscuits.

Vous pouvez ajouter de la compote de fraises avant de pocher la crème. Décorez selon votre goût.

Macarons cacao à l'ancienne

Pour 30 macarons environ

Pour la meringue : 125 g de sucre glace • 10 g de farine • 30 g de cacao en poudre • 80 g de poudre d'amandes • 30 g de spéculoos mixés • 5 blancs d'œufs • 40 g de sucre semoule

Pour la ganache : 200 g de chocolat à 64 % de cacao • 50 g de chocolat au lait • 250 g de crème liquide • 1 pincée de cannelle • 60 g de pâte à tartiner spéculoos

Préchauffez le four à 180 °C.

PRÉPAREZ LA MERINGUE. Tamisez le sucre glace avec la farine et le cacao en poudre, ajoutez-y la poudre d'amandes et les spéculoos.

Fouettez les blancs avec le sucre semoule pendant 10 minutes afin d'obtenir une meringue ferme.

Ajoutez la préparation tamisée à la meringue en mélangeant délicatement à l'aide d'une spatule. Versez le tout dans une poche munie d'une douille lisse de 8 mm. Faites des boules de 4 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé posé sur une plaque de cuisson.

Saupoudrez finement de sucre glace, les boules de macaron.

Enfournez pendant une douzaine de minutes à 180 °C. À la sortie du four, laissez refroidir les macarons, puis décollez-les avec une spatule en Inox ou un couteau souple.

PRÉPAREZ LA GANACHE. Pendant ce temps, hachez les chocolats avec un couteau ou dans un robot. Faites bouillir la crème liquide, la cannelle et la pâte à tartiner de spéculoos. Versez cette préparation doucement en plusieurs fois sur le chocolat haché en mélangeant à chaque fois. Laissez figer la ganache afin qu'elle ait une texture molle.

Puis, procédez au garnissage des macarons. Remplissez une poche à douille de ganache ramollie. Déposez une pointe de ganache entre deux macarons, et collez-les ensemble l'un contre l'autre.

Vous pouvez les déguster aussitôt.

Fondant mortel

Pour 4 moules de 8 à 10 cm de diamètre

125 g de beurre mou • 110 g de sucre semoule • 6 spéculoos • 35 g de farine • 125 g de chocolat à 70 % • 100 g d'œuf

Pour les moules à tartelettes : beurre et farine

Dans un récipient, avec une spatule, ramollissez le beurre en pommade, puis ajoutez le sucre semoule, et battez le tout, à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Mais ne le faites pas mousser.

Brisez les spéculoos très grossièrement à l'aide d'un rouleau sur du papier cuisson et mélangez-les avec la farine. Gardez quelques brisures pour le moule.

Faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux dans un récipient placé au bain-marie. Hors du feu, versez le chocolat sur le mélange beurre sucre, puis ajoutez les œufs et enfin la farine. Remuez délicatement avec une cuillère en bois.

Beurrez et farinez légèrement les moules à tartelettes, étalez les brisures dans les moules et, à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, garnissez de pâte les moules aux trois quarts et placez-les 1 heure au réfrigérateur.

Déposez les moules sur la grille du four et enfournez 10 à 15 minutes à 200 °C, selon le moelleux souhaité. Laissez tiédir à température ambiante.

Il ressemble un peu beaucoup au fameux fondant Baulois®…

Verrine catalane aux dattes

Pour 12 verrines

Pour la crème catalane : 25 cl de crème liquide • 35 cl de lait entier • 2 bâtons de cannelle • 3 jaunes d'œufs • 80 g de vergeoise brune • 20 g de fécule • 1 orange • une douzaine de dattes

Pour le streusel : 100 g de beurre frais • 70 g de vergeoise brune • 100 g de farine • 70 g de poudre d'amandes • 60 g de brisures de spéculoos • 1 cuillerée à café de cannelle en poudre

Préparez le streusel. Mélangez tous les ingrédients à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Émiettez cette pâte en petits morceaux de streusel, placez-les à plat sur la plaque couverte de papier sulfurisé. Enfournez à 150 °C pendant 15 à 20 minutes. Laissez refroidir sur la plaque.

Préparez la crème catalane. Dans une casserole sur feu vif, portez à ébullition la crème et le lait. Ensuite, ajoutez la cannelle en bâton brisée à la main et laissez infuser pendant 15 minutes à couvert. Mélangez les jaunes d'œufs, la vergeoise, la fécule et les zestes d'orange. Versez la moitié du mélange lait et crème à travers une passoire sur la préparation à base de jaunes d'œufs. Mélangez au fouet puis reversez dans la casserole et portez à ébullition sur feu vif. Donnez un léger coup de mixeur. Laissez refroidir à température ambiante.

Dénoyautez les dattes et coupez-les en quartiers l'aide d'un petit couteau. Répartissez ces quartiers de dattes dans les verrines. Versez dessus la crème catalane et laissez figer avant de parsemer de streusel. Placez les verrines au réfrigérateur pendant 1 heure. Une fois figées, parsemez de nouveau de streusel sur chaque verrine et dégustez.

Conseil : choisissez des dattes medjoul pour cette recette.

Petits pots mignons

Pour 4 pots

3 jaunes d'œufs • 2 œufs • 25 g de cassonade • 100 g de spéculoos • 35 cl de lait entier • 15 cl de crème liquide entière • 1 pincée de cannelle en poudre

Préchauffez votre four à 90 °C.

Mélangez au fouet les jaunes, les œufs et la cassonade, sans blanchir.

Dans une casserole, versez le lait, la crème et la cannelle, ainsi que les spéculoos et portez à ébullition sur feu doux. Versez le liquide bouillant sur le mélange œufs et sucre. Fouettez l'ensemble puis filtrez-le à travers une passoire fine.

Posez les pots de crème sur une plaque, garnissez-les de crème jusqu'à 1 cm du bord, enfournez-les à 90 °C pendant 45 minutes.

Laissez-les refroidir à température ambiante, vous pouvez également les caraméliser, c'est excellent.

Crème spéculoos chocolat

Pour 6 personnes

150 g de chocolat à 64 % de cacao • 5 œufs • 3 jaunes d'œufs • 170 g de sucre semoule • 1 l de lait entier • 100 g de pâte à tartiner de spéculoos (ou 80 g de spéculoos)

Préchauffez votre four à 150 °C.

Hachez finement le chocolat avec un couteau ou dans un robot.

Dans un saladier, avec une spatule, mélangez les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre semoule.

Dans une casserole sur feu moyen, faites chauffer le lait avec 50 g de pâte à tartiner de spéculoos. Versez le liquide chaud sur le chocolat en fouettant vivement. Puis mixez quelques secondes au robot. Filtrez le mélange dans un récipient.

Déposez une cuillèrée de pâte à tartiner dans le fond de chaque verre, puis remplissez les verres de préparation à ras bord et déposez-les dans un bain-marie sur la plaque du four.

Enfournez pendant 30 à 40 minutes. Laissez refroidir. Dégustez.

Riz au lait, caramel de spéculoos

Pour 6 personnes

2 l de lait entier (important !) • 1 gousse de vanille • 100 g de sucre • 150 g de riz rond • 50 g de beurre • 2 jaunes d'œufs

Pour le caramel : 60 g de sucre semoule • 150 g de crème liquide • 50 g de pâte à tartiner de spéculoos • 30 g de beurre

Dans une casserole, faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, ainsi que le sucre. Versez-y le riz rond, et mélangez doucement tout en faisant cuire 20 minutes sur feu doux. Le riz doit être cuit mais non collant.

Ajoutez le beurre, puis les jaunes d'œufs. Fouettez sur le feu pendant 1 minute afin de cuire les jaunes.

Laissez refroidir à température ambiante.

PRÉPAREZ LE CARAMEL. Dans une casserole à fond épais, faites fondre sur feu doux le sucre à sec jusqu'à légère coloration. Mettez à tiédir la crème liquide quelques secondes au four à micro-ondes ou dans une petite casserole ; elle s'incorporera beaucoup plus facilement tiède que froide. Versez-la dans le caramel en trois fois et tout doucement, en mélangeant avec une cuillère en bois. Ajoutez la pâte à tartiner de spéculoos et le beurre, puis remettez à cuire une dizaine de secondes, afin que le caramel soit onctueux.

Répartissez le riz au lait dans 6 jolis récipients à thé en porcelaine. Versez dessus la sauce au caramel. Servez aussitôt.

Glace qui rit

Pour 8 personnes

480 g de Kiri® • 140 g de sucre semoule • 240 g de crème liquide • 16 cl de lait • 1 cuillerée à soupe de kirsch • 12 spéculoos

Mettez le fromage Kiri® dans un bol et mélangez-le avec le sucre semoule à l'aide d'une spatule en plastique.

Ajoutez et mélangez la crème, puis le lait et, pour finir, le kirsch.

Versez la préparation bien froide dans la sorbetière, faites la fonctionner pendant 15 à 20 minutes.

Sur une planche à découper, avec un rouleau à pâtisserie, brisez les spéculoos. Mettez-les de côté dans un récipient.

Placez vos bols pour la dégustation dans le congélateur.

Au moment de servir, sortez les bols du congélateur, déposez dedans la glace au Kiri® à l'aide d'une cuillère à soupe, et parsemez de brisures de spéculoos.

Vous pourrez servir la glace avec une salade de fraises. Le Kiri® se marie à merveille avec les spéculoos.

Îles flottantes au citron

Pour 5 personnes

1 citron jaune bio • 4 blancs d'œufs • 120 g de sucre semoule • 30 cl de lait entier • 30 cl de crème liquide • 100 g de pâte à tartiner de spéculos • 6 jaunes d'œufs • 40 g de sucre semoule • 1 pincée de cannelle

Râpez la peau du citron à l'aide d'une râpe fine, en n'hésitant pas à prélever un peu de blanc de la peau : il donne un peu d'amertume, mais renforce le goût !

Fouettez les blancs d'œufs avec une cuillerée à soupe de sucre au départ, et une pincée de sel, battez jusqu'à obtention d'une mousse tout en incorporant peu à peu le restant de sucre semoule et les zestes du citron. Les blancs montés doivent êtres souples et légers (n'ajoutez pas le sucre trop tôt, cela alourdirait la meringue).

Couvrez le fond d'un plat pouvant aller au four à micro-ondes d'une feuille de papier sulfurisé de la même taille.

Remplissez la poche à douille munie d'une douille unie n° 6 des blancs montés et formez 4 jolies spirales de meringue. Placez au four à micro-ondes 1 minute à 900 W. Au toucher, la meringue doit résister et ne pas coller au doigt.

Cuisez toute la meringue de cette façon.

Versez le lait et la crème dans une casserole, puis ajoutez la pâte à tartiner de spéculoos. Faites chauffer sur feu moyen tout en mélangeant.

Mettez les jaunes d'œufs dans un récipient. Ajoutez le sucre semoule et la cannelle, et mélangez avec un fouet.

Lorsque le liquide arrive à ébullition, versez-le sur les jaunes sucrés sans cesser de remuer. Reversez ensuite cette préparation dans la casserole et cuisez-la comme une crème anglaise : vous devez obtenir une crème onctueuse sans grumeaux (à 82 °C au thermomètre). Lorsque la crème est cuite, retirez-la du feu et versez-la dans un récipient. Posez le récipient sur des glaçons.

Versez une louche de sauce et une île flottante dans chaque assiette creuse.

L'île flottante se déguste idéalement à température ambiante. Vous pouvez (au dernier moment) saupoudrer le tout de spéculoos écrasés !

Parfait spéculoos citron vert

Pour 6 personnes

Pour le parfait : 300 g de crème liquide entière très froide • 3 jaunes d'œufs • 75 g de sucre semoule • 1 citron vert • 1 cuillerée à café Cointreau® • 50 g de spéculoos • 30 g de pâte à tartiner de spéculoos

Pour la ganache : 200 g de crème liquide • 200 g de chocolat noir à 66 %

Une heure à l'avance, placez un grand récipient dans le congélateur.

PRÉPAREZ LE PARFAIT. Versez la crème liquide très froide dans le bol rafraîchi au congélateur. À l'aide d'un fouet, battez régulièrement la crème, d'abord doucement puis de plus en plus vite (l'idéal, pour cette opération, est d'utiliser le batteur électrique). Cessez de fouetter lorsque la crème tient entre les branches du fouet et a doublé de volume. Réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, fouettez énergiquement les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Lavez le citron vert et râpez les zestes. Pressez le fruit pour en extraire le jus. Mélangez les zestes râpés au jus de citron. Ajoutez-y le mélange œuf et sucre et la pâte à tartiner, puis incorporez la crème fouettée.

Versez la crème à ras bord dans vos ramequins en y incrustant des brisures de spéculoos. Mettez-les au moins 3 heures dans le congélateur.

PRÉPAREZ LA GANACHE. Dans une casserole, portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat haché. Mélangez délicatement avec une spatule puis versez-la sur la totalité du parfait au moment de servir.

CONSEIL : vous pouvez, bien entendu, préparer ce parfait la veille et le laisser au congélateur toute une nuit ou davantage. Quand vous le sortirez, il sera alors beaucoup plus dur. Je vous conseille d'attendre quelques minutes avant de le servir, afin qu'il retrouve un peu de moelleux.

Milk-shake banane spéculoos

Pour 6 milk-shakes

40 cl de crème liquide • 60 g de sucre semoule • 2 bananes • 6 spéculoos • 200 g de glace à la vanille • 1 cuillerée à soupe de vergeoise brune

Pour réaliser la crème montée, placez un saladier dans un congélateur. Lorsqu'il est bien froid, versez-y 20 cl de crème liquide et le sucre semoule. À l'aide d'un fouet éléctrique, montez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et qu'elle tienne aux branches du fouet.

Pour faire le milk-shake, épluchez les bananes et mettez-les dans un bol, ajoutez les spéculoos, la glace à la vanille et le reste de crème liquide. Mixez le tout pendant 2 minutes. Versez le milk-shake dans les verres et, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 8, garnissez-les de crème montée et saupoudrez de vergeoise brune.

À déguster aussitôt !

Crêpes spéculoos

Pour 24 crêpes

Pour la pâte à crêpe : 4 œufs • 200 g de farine • 1 pincée de sel • 50 g de pâte à tartiner de spéculoos • 20 g de Grand Marnier® • 50 cl de lait entier

Pour badigeonner la poêle : 80 g de beurre à température ambiante
50 g de sucre glace pour saupoudrer

Pour la crème au spéculoos (pour tremper les crêpes) : 50 g de pâte à tartiner de spéculoos • 50 g de crème liquide

Préparez la pâte à crêpe. Avec une spatule, mélangez dans un saladier les œufs, la farine et le sel. Remuez bien pour obtenir une texture lisse. Puis ajoutez la pâte à tartiner de spéculoos et le Grand Marnier®.

Versez le lait à température ambiante peu à peu afin d'éviter les grumeaux.

Filtrez cette pâte à crêpe à l'aide d'une passoire dans un saladier, laissez-la reposer 1 heure.

Pour la cuisson, prenez une poêle bien plate et au rebord fin. Placez-la sur un feu vif, badigeonnez la poêle de beurre à l'aide d'un petit tampon fait de papier absorbant. Prenez l'équivalent d'une louche de pâte à crêpe, versez-la dans votre poêle chaude de façon à en recouvrir totalement le fond.

Laissez cuire sur la première face 2 minutes, puis retournez la crêpe. Faites cuire cette seconde face 2 minutes et déposez la crêpe sur une assiette.

Préparez la crème au spéculoos. Versez la pâte à tartiner de spéculoos dans un saladier, faites-la tiédir à feu doux et versez-la petit à petit sur la crème liquide tiède.

Au moment de servir, saupoudrez les crêpes de sucre. Pliez-les en quatre et trempez vos crêpes dans la crème de spéculoos.

Vous pouvez couper les crêpes en lamelles et les sécher au four pendant 4 minutes à 180 °C.

Gaufres gourmandes

Pour 15 gaufres

2 œufs • 1/2 gousse de vanille • 20 g de sucre semoule • 1 pincée de sel • 50 g de beurre • 10 g de levure de boulanger (fraîche) • 10 cl de lait • 200 g de farine • 70 g de crème liquide • 1 cuillerée à soupe de kirsch

Pour le gaufrier : un peu d'huile • un peu de sucre glace pour saupoudrer • 100 g de pâte à tartiner • 100 g de beurre pommade

Battez les œufs en omelette. Fendez la gousse de vanille en deux et, avec la pointe d'un couteau, récupérez les graines qui se trouvent à l'intérieur. Ajoutez-les aux œufs avec le sucre et le sel.

Faites fondre le beurre au four à micro-ondes dans un récipient en verre. Diluez la levure dans le lait tiède.

Dans un grand saladier, creusez un puits dans la farine. Versez-y le lait, les œufs et la crème fraîche. Remuez avec une spatule en bois. Ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Incorporez le kirsch. Couvrez le saladier d'un torchon propre et laissez lever la pâte au moins 1 heure 30 à température ambiante.

Versez une petite quantité de pâte sur le gaufrier légèrement huilé et préchauffé, en veillant à ce qu'elle soit bien répartie. Fermez le gaufrier et retournez-le aussitôt afin que la pâte couvre l'autre face. Faites cuire 2 minutes. Retournez le gaufrier. Poursuivez la cuisson 2 minutes. Démoulez la gaufre et répétez l'opération. Lorsque toutes les gaufres sont cuites, saupoudrez-les de sucre glace et mettez-les à caraméliser quelques secondes sous le gril du four.

Coupez vos gaufres en deux avec un couteau fin. Étalez dessus un peu de pâte à tartiner de spéculoos fouettée avec du beurre pommade. Refermez et régalez-vous !

Crumble pomme romarin caramel

Pour 6 personnes

8 pommes boskoop • 200 g de sucre semoule • 1 branche de romarin • 25 g de beurre mou

Pour le streusel spéculoos : 100 g de beurre • 70 g de vergeoise brune • 100 g de farine • 70 g de poudre d'amandes • 60 g de brisures de spéculoos • 1 cuillerée à café de cannelle en poudre

Pour les oranges confites : 2 oranges • 200 g de sucre • 40 cl d'eau

Pelez les pommes, coupez-les en deux, enlevez pépins et extrémités, puis découpez les chairs en gros dés.

Dans une casserole, versez le sucre semoule. Faites-le fondre sur feu vif. Surveillez attentivement, dès que le sucre commence à fondre remuez doucement avec une spatule en bois. Une fois obtenu un caramel de belle couleur brune, ajoutez les dés de pomme et remuez les fruits sans les casser. Ajoutez le romarin haché et le beurre, mélangez. Versez ces pommes cuites dans un saladier à travers une passoire afin d'en garder la sauce caramel pour le montage.

Préchauffez le four à 150 °C.

Mélangez tout les ingrédients du streusel au batteur jusqu'à obtention d'une masse homogène. Émiettez de petits morceaux de streusel sur la plaque couverte de papier sulfurisé. Enfournez pendant 15 à 20 minutes. Laissez refroidir sur la plaque.

Préparez les oranges confites. Lavez les oranges et plongez-les entières dans une casserole d'eau bouillante pendant 3 minutes. Sortez-les afin qu'elles refroidissent puis pelez-les en 4 ou 5 quartiers de peau à l'aide d'un petit couteau (la chair des oranges pourra vous servir à faire de la confiture). Dans une casserole sur feu vif, préparez un sirop en versant 1 verre d'eau et le sucre, une fois le sucre dissout, plongez les peaux dans le sirop. Baissez le feu au minimum et poursuivez cette cuisson pendant 30 minutes environ jusqu'à ce que les écorces deviennent légèrement translucides (signe que les écorces se sont chargées en sucre). Ajoutez de l'eau si nécessaire. Retirez du feu et égouttez sur une grille.

Pour le montage. Placez au centre de chaque assiette un grand emporte-pièce uni et remplissez-le de 2 cuillerées à soupe de pommes. Arrosez-le de sauce caramel puis exercez une légère pression à l'aide de votre cuillère. Parsemez de streusel et déposez quelques lamelles d'oranges confites. Retirez votre emporte-pièce et renouvelez l'opération pour les 5 autres assiettes suivantes.

Tarte aux pommes alsacienne

Pour 6 personnes

6 pommes boskop • 2 cuillerées à soupe de poudre d'amandes

Pour la pâte : 350 g de pâte maison de spéculoos (voir recette page 4)

Pour l'appareil à flan : 2 œufs • 1 sachet de sucre vanillé • 3 cuillerées à soupe de sucre semoule • 25 cl de crème liquide • 1 cuillerée à soupe de farine • 1 cuillerée à café de kirsch

Préchauffez votre four à 180 °C.

PRÉPAREZ L'APPAREIL À FLAN. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes, le sucre vanillé, le sucre semoule, la crème liquide et la farine. Fouettez le tout pour obtenir une préparation homogène.

Dans un autre saladier, montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent. Ajoutez, à la fin, la cuillerée à café de kirsch.

Farinez votre plan de travail et étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Beurrez un moule à tarte de 20 cm de diamètre, puis garnissez-le de pâte.

Épluchez et coupez les pommes en 4. Saupoudrez le fond de tarte de poudre d'amandes, rangez-y les pommes en les serrant bien les unes contre les autres. Couvrez de l'appareil à flan.

Glissez le moule dans la partie la plus basse du four et laissez cuire 40 minutes.

Démoulez la tarte dès la sortie du four et posez-la sur une grille. Laissez-la complètement refroidir. Juste avant de servir, saupoudrez-la de sucre glace sur toute la surface ou simplement sur le pourtour, ce qui est plus joli.

Pour que votre décoration soit parfaite, suivez ce conseil : découpez un rond de carton d'un diamètre inférieur à celui de la tarte. Posez-le sur la tarte, puis saupoudrez celle-ci de sucre. Ôtez le carton, puis nappez les fruits d'une fine couche de gelée d'abricot.

Tarte fine pomme fraise banane

Pour 6 tartes fines

250 g de pâte de spéculoos maison (voir recette page 4) • 4 pommes boskoop • 50 g de sucre semoule • 25 g de beurre mou • 3 bananes • 1 citron jaune • 500 g de fraises • 50 g de pâte à tartiner de spéculoos • de la vergeoise brune

Sur votre plan de travail, à l'aide d'un rouleau, étalez la pâte sur 1,5 mm d'épaisseur et découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre. Disposez tous vos sablés sur une plaque couverte d'une feuille de papier cuisson. Enfournez à 180 °C durant 15 à 20 minutes. Ensuite, avec un pinceau, badigeonnez les sablés d'un peu d'œuf battu. Enfournez de nouveau pendant 2 minutes et laissez refroidir bien à plat.

Pelez les pommes, tranchez-les en deux, enlevez pépins et extrémités, découpez-les en dés. Dans une casserole, versez le sucre semoule. Faites-le fondre sur feu vif. Surveillez attentivement, dès qu'il commence à fondre, remuez doucement avec une spatule en bois. Une fois obtenu un caramel de belle couleur brune, ajoutez les dés de pomme et mélangez. Laissez cuire les pommes jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus de jus, ajoutez alors le beurre et mélangez. Laissez refroidir.

Épluchez les bananes et coupez-les en fines rondelles que vous arroserez de jus de citron afin de garder ces lamelles bien blanches.

Coupez-les en fines lamelles.

Placez les sablés devant vous sur votre plan de travail. Avec une cuillère à soupe, déposez sur chaque sablé un peu de compote de pomme, ainsi qu'un peu de pâte à tartiner de spéculoos, et répartissez les lamelles de bananes et de fraises. Saupoudrez d'un peu de vergeoise brune.

Le fait d'appliquer de l'œuf sur les sablés permet à cette tarte de rester croustillante et de la préparer avant le repas.

Ce dessert peut se manger tiède également : mettez la tarte dans le four à 220 °C durant 1 minute, et servez aussitôt.

Tarte orange spéculoos

Pour 6 personnes

Pour les oranges pochées : 25 cl d'eau • 125 g de sucre semoule • 3 oranges

250 g de pâte de spéculoos maison (voir recette page 4)

Pour la crème d'orange : 2 œufs entiers • 80 g de sucre semoule • 30 g de beurre fondu • 1/2 orange zestée • 30 g de jus d'orange fraîchement pressé

80 g de pâte à tartiner de spéculoos • 1 cuillerée à soupe de sucre glace

PRÉPAREZ LES ORANGES POCHÉES. Dans une casserole sur feu doux, faites bouillir l'eau et le sucre. Lavez, essuyez puis coupez les oranges en tranches très fines. Mettez-les dans un récipient, et versez le sirop chaud dessus. Redonnez un bouillon. Laissez reposer 1 heure.

Préchauffez votre four à 170 °C.

Étalez la pâte de spéculoos sur 3 mm d'épaisseur et posez-la dans un moule à tarte de 20 cm de diamètre. Enfournez 15 à 20 minutes.

PRÉPAREZ LA CRÈME D'ORANGE. Dans un saladier, mélangez bien au fouet les œufs avec le sucre. Ajoutez le beurre fondu, les zestes et terminez par le jus de l'orange. Il faut obtenir un mélange lisse. Versez cette crème sur le fond de tarte cuit et enfournez 10 à 15 minutes à 170 °C. À la sortie du four, laissez bien refroidir.

À l'aide d'une poche munie d'une douille fine lisse, garnissez de pâte à tartiner de spéculoos la surface figée de la crème d'orange.

Prenez les oranges pochées, égouttez-les dans une passoire. Sur une planche à découper, à l'aide d'un grand couteau, hachez-les grossièrement, garnissez la tarte avec les fruits ainsi taillés.

À l'aide d'une passoire fine garnie de sucre glace, saupoudrez les pourtours de la tarte.

On peut aussi faire cette tarte à la mandarine.

Clafoutis aux myrtilles

Pour 1 moule de 22 cm

150 g de spéculoos • 30 g de beurre • 400 g de myrtilles sauvages (surgelées ou en bocaux) • 50 g de Maïzena® • 100 g de sucre semoule • 1 sachet de sucre vanillé • 1 pincée de sel • 2 œufs • 2 jaunes d'œufs • 25 cl de crème liquide • 25 cl de lait

Préchauffez le four à 180 °C.

Écrasez les spéculoos.

À l'aide d'un pinceau, beurrez toute la surface du moule, puis faites adhérer la poudre de spéculoos en la saupoudrant.

Répartissez les myrtilles au fond du moule.

Dans un saladier, versez la Maïzena®, les sucres (semoule et vanillé), le restant de spéculoos, le sel, les œufs entiers battus et les jaunes d'œufs. Fouettez vivement pendant 2 à 3 minutes.

Incorporez ensuite la crème, puis le lait, pour obtenir une pâte fluide. Mixez le tout pendant 10 secondes et versez cette pâte sur les fruits.

Enfournez pendant 35 à 40 minutes. Servez tiède ou froid.

Attention : ne prenez pas des myrtilles de culture (les grosses), c'est moins savoureux, les myrtilles sauvages (comme en Alsace) existent en surgelé, c'est bien meilleur !

Feuilleté aux coings

Pour 6 à 8 personnes

300 g de pâte feuilletée

Pour la frangipane : 40 g de beurre à température ambiante • 40 g de pâte à tartiner de spéculoos • 60 g de sucre semoule • 1 œuf entier • 20 g d'orange confite hachée • 40 g de poudre d'amandes • 1 cuillerée à soupe de rhum brun

Pour les coings : 4 coings • 1 l d'eau • 100 g de sucre semoule • 50 g de caramel liquide • 1 sachet sucre vanillé • 50 g de beurre • 50 g de gelée d'abricot

Étalez la pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur environ et suivant la dimension de la tôle du four. La réussite de cette tarte dépend de la finesse de la pâte. Déposez-la sur la plaque légèrement humidifiée avec une éponge propre. Piquez toute la surface à l'aide d'une fourchette en évitant le bord. Découpez-la en forme de fleur, récupérez les chutes pour une autre utilisation.

PRÉPAREZ LA FRANGIPANE. Travaillez le beurre en le chauffant légèrement au four à micro-ondes afin qu'il ait une texture pommade, puis incorporez la pâte à tartiner de spéculoos et le sucre semoule, et mélangez avec une spatule pour avoir une crème épaisse. Ajoutez l'œuf et l'orange. Mélangez. Versez la poudre d'amandes et le rhum, et finissez le mélange de manière à lisser l'ensemble.

PRÉPAREZ LES COINGS. Coupez, pelez et épépinez les coings. Faites-les pocher dans de l'eau bouillante additionnée de 100 g de sucre semoule et de 50 g de caramel liquide pendant 1 heure jusqu'à ramollissement. Égouttez.

Préchauffez votre four à 220 °C.

Coupez les fruits en lamelles épaisses. Étalez la frangipane sur le fond de pâte en évitant le bord. Rangez les coings en désordre sur la frangipane. Saupoudrez de sucre vanillé et de quelques noisettes de beurre.

Enfournez pendant 30 à 35 minutes. Nappez le dessus de gelée d'abricot. Servez chaud.

Vous pouvez faire cette tarte avec des mirabelles ou des poires, même au sirop.

Ma belle Hélène

Pour 6 personnes

Pour la Tatin : 3 grosses poires comices • 180 g de sucre semoule

Pour la crème au chocolat : 20 cl de lait entier • 30 cl de crème liquide entière • 3 jaunes d'œufs • 30 g de sucre semoule • 1/2 gousse de vanille • 340 g de chocolat noir à 64 %

Pour le streusel : 100 g de farine • 135 g de beurre • 100 g de poudre d'amandes • 80 g de vergeoise brune • 100 g de spéculoos

Préchauffez le four à 170 °C.

Épluchez les poires, coupez-les en deux et enlevez les pépins.

Dans une casserole sur feu vif, faites fondre le sucre tout en mélangeant avec une spatule pour faire un caramel blond. Versez le caramel dans des moules à tartelettes puis déposez dans chacun une demi-poire. Enveloppez le tout de papier d'aluminium et enfournez 15 minutes à 170° C. Laissez refroidir dans son emballage.

Préparez le crème au chocolat. Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème. Incisez la vanille en deux, grattez les graines pour les verser dans le lait. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez un peu de lait chaud sur les jaunes bien mélangés puis reversez le tout dans la casserole. Faites cuire comme une crème anglaise sur feu vif en remuant à la spatule, la crème sera cuite à « la nappe » lorsqu'une fine couche nappera la spatule. Versez la crème en plusieurs fois, tout en mélangeant, dans un saladier sur le chocolat. Mélangez à l'aide d'une spatule afin d'obtenir une texture homogène.

Préparez le streusel. Préchauffez le four à 150 °C. Mélangez à la main tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte homogène. Laissez-la reposer au réfrigérateur durant 10 minutes. Ensuite, émiettez-la sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Gardez de la pâte à streusel pour en étaler au rouleau entre 2 feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur puis à l'aide d'un couteau taillez des rectangles de 1 cm sur 8 cm. Posez ces sablés à plat sur la plaque de cuisson et enfournez à 150 °C pendant 20 à 25 minutes.

Pour le montage. Versez la préparation de crème de chocolat à 1/3 du volume des bols. Sortez les demi-poires de leur papier d'aluminium, égouttez-les sur du papier absorbant.

Disposez généreusement du streusel au centre de la crème au chocolat et déposez-y la demi-poire. Cela servira d'assise pour la poire. Posez vos rectangles de streusel refroidis bien à plat sur une assiette, saupoudrez-les de sucre glace puis placez-les le long de la poire. Renouvelez l'opération pour chaque bol.

Barrettes de fruits

Pour 20 barrettes

Pour les sablés maison (voir recette page 4)

Pour les poires au caramel : 5 poires bien mûres • 1/2 citron jaune • 200 g de sucre semoule

Pour la chantilly : 25 cl crème fleurette • 25 g de sucre semoule • 1/2 sachet de sucre vanillé

PRÉPAREZ VOS SABLÉS. Sur un tapis antiadhésif ou une feuille sulfurisé, étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau, déposez-la quelques minutes au congélateur et découpez des rectangles de 2 cm sur 8 cm de longueur, à l'aide d'un grand couteau. Déposez-les sur une plaque et faites cuire à 180 °C durant 15 à 20 minutes.

Laissez refroidir vos spéculoos sur la plaque.

PRÉPAREZ VOS POIRES AU CARAMEL. Lavez et pelez les poires. Coupez les fruits en deux, enlevez pépins et les extrémités, puis découpez-les en gros dés, enrobez-les de jus de citron

Dans une casserole, surveillez la fonte du sucre semoule sur un feu doux. Dès qu'il commence à fondre, mélangez doucement avec une spatule en bois.

Lorsqu'il a une belle couleur brune, ajoutez les dés de poire et remuez sans abîmer les fruits, sur feu vif pendant 5 minutes. Dès qu'ils sont bien caramélisés, déposez les dés poires sur un papier absorbant afin de les laisser refroidir.

PRÉPAREZ LA CHANTILLY. Dans un bol en Inox, versez la crème avec le sucre semoule. Mettez-les au congélateur durant 15 minutes avec le fouet du batteur. Une fois cette crème bien froide, fouettez-la à vitesse maximale et lorsqu'elle est bien ferme et lisse, réservez-la au froid.

POUR LE MONTAGE. Déposez 10 rectangles de sablés spéculoos sur une plaque, alignez dessus les cubes de fruits, essuyez-les de nouveau avec du papier absorbant. Puis, posez et ajustez les 10 rectangles de spéculoos sur le dessus. Décorez chaque barrette de 2 rosaces de crème Chantilly.

Cheesecake aux spéculoos

Pour 6 personnes

Pour la pâte croustillante : 100 g de TUC de Lu® • 100 g de spéculoos brisés • 150 g de beurre pommade • 100 g de sucre semoule • 50 g de farine • 2 cuillerées à soupe d'eau

Pour la crème : 150 g de brousse ou de St-Morêt® • 150 g de crème épaisse • 150 g de crème fleurette • 210 g de lait concentré sucré • 2 œufs • 1 gousse de vanille

Pour le décor : 1 barquette de framboise • 1 barquette de myrtille • 1 barquette de groseille

PRÉPAREZ LA PÂTE CROUSTILLANTE. Passez les TUC® et les spéculoos au travers d'un tamis – ou écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie – afin d'obtenir de la poudre (on peut aussi le faire au robot). Mélangez-les, à l'aide d'une spatule, avec le beurre, le sucre semoule et la farine pendant quelques minutes afin d'obtenir une pâte qui se tienne. étalez cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur 5 mm d'épaisseur. Mettez-la pendant 30 minutes au réfrigérateur afin qu'elle durcisse.

Découpez un rond de pâte de diamètre supérieur au moule de cuisson (20 cm). Dès que la pâte ramollit légèrement, posez celle-ci sur le moule en appuyant sur la pâte (ce n'est pas grave si elle se brise un peu, vous pouvez la recoller en appuyant avec les doigts), réservez ce moule au réfrigérateur.

PRÉPAREZ LA CRÈME. Préchauffez le four à 180 °C.

Fendez la vanille en deux. Grattez-la pour récupérer les graines.

Mélangez la crème épaisse et la crème fleurette, le lait concentré sucré, les œufs et la vanille. Sortez le moule garni de la tarte aux spéculoos du réfrigérateur. Remplissez-la de crème à ras bord. Gardez une petite partie de la crème.

Enfournez une vingtaine de minutes. À la sortie du four, garnissez la tarte avec le restant de crème et faites cuire encore quelques minutes. Démoulez la tarte après l'avoir laissée refroidir quelques instants.

Une fois que la tarte a bien refroidi, disposez les fruits avec soin sur le cheesecake et saupoudrez de sucre glace.

CONSEIL : il existe de nombreuses recettes de cheesecake. Celle-ci est très simple. Vous pouvez ajouter des zestes d'orange ou de citron.

Choco chic au lait

Pour 8 personnes

100 g de pâte à tartiner de spéculoos • 60 g de chocolat au lait Jivara Valrhona® • 60 g de spéculoos écrasés • 275 g de chocolat lait Jivara Valrhona (ou 300 g de chocolat au lait) • 60 g de lait • 60 g de crème liquide • 2 jaunes d'œufs • 10 g de sucre semoule • 250 g de crème fouettée • 2 bananes • 1 citron • 10 spéculoos

Préparez le spéculoos feuilleté en mélangeant avec une spatule la pâte à tartiner de spéculoos, 60 g de chocolat au lait fondu à 45 °C et les spéculoos écrasés.

Ensuite, réalisez le mousseux au chocolat. Faites fondre 275 g de chocolat au lait au bain-marie.

Mettez à chauffer sur feu moyen le lait et la crème dans une casserole, tout en mélangeant.

Dans un récipient, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Lorsque le liquide arrive à ébullition, versez-le sur les jaunes sucrés sans cesser de remuer avec le fouet. Reversez ensuite cette préparation dans la casserole et faites-la cuire comme une crème anglaise (82 °C) : vous devez obtenir une crème onctueuse sans grumeaux. Lorsque la crème est cuite, retirez-la du feu et versez-la sur le chocolat fondu, mélangez. Lorsque la préparation est à 40-45 °C, incorporez une partie de la crème fouettée, et lissez avant d'ajouter le reste de la crème montée.

Prenez un cercle de 20 cm de diamètre (ou un moule), tapissez-le de film alimentaire. Étalez dedans le spéculoos feuilleté et lissez bien le dessus avec une cuillère. Ensuite, couvrez sur 1 cm de mousseux, saupoudrez de brisures de spéculoos, ajoutez encore votre mousseux au chocolat. Lissez avec la spatule métallique. Laissez figer au congélateur durant 1 heure.

Sortez le gâteau du congélateur, démoulez-le.

Épluchez les bananes et coupez-les en fines rondelles que vous arroserez de jus de citron afin de garder ces lamelles bien blanches.

Prenez les sablés et broyez-les finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur du papier cuisson ; appliquez les brisures tout autour du gâteau et disposez dessus des lamelles de banane citronnées.

Vous pouvez également incorporer une génoise que vous arrosez de sirop au cacao (50 g d'eau, 1 cuillerée à soupe de cacao en poudre, 1 cuillerée à soupe de sucre semoule.

Charlotte spéculoos aux fraises

Pour 6 personnes

Pour les sablés maison : (voir recette page 4)

Pour la crème bavaroise aux spéculoos : 3 feuilles de gélatine • 3 jaunes d'œuf • 30 g de sucre semoule • 20 cl de lait entier • 50 g de spéculoos brisés • 150 g de crème fleurette • 1/2 gousse de vanille

Pour le montage : 1 barquette de fraises • 1 pot de confiture de fraise

PRÉPAREZ LES SABLÉS. Sur votre plan de travail, à l'aide d'un rouleau, étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur et découpez à l'aide d'un couteau des rectangles de 6 cm sur 4 cm de côté et 2 cercles de 14 cm de diamètre. Disposez les sablés sur la plaque du four couverte de papier cuisson. Enfournez à 170 °C durant 15 à 20 minutes.

PRÉPAREZ LA CRÈME BAVAROISE. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau bien froide. Versez la crème liquide dans un saladier et placez-la au réfrigérateur.

Dans un récipient, mélangez au fouet les jaunes d'œufs et 15 g de sucre. Dans une casserole sur feu doux, portez à ébullition le lait et le reste de sucre. Versez sur la préparation à base de jaunes d'œufs puis fouettez le tout. Transvasez dans la casserole et poursuivez la cuisson en mélangeant à la spatule jusqu'à ce que la crème nappe bien la cuillère. Ajoutez les brisures de spéculoos avec la gélatine essorée et mélangez au fouet. Laissez refroidir dans un récipient d'eau froide.

Sortez la crème liquide du réfrigérateur et montez-la au fouet électrique jusqu'à ce que la crème tienne sur le fouet du batteur. Incorporez la crème anglaise presque refroidie, mélangez rapidement à la spatule afin d'obtenir un mélange bien lisse et onctueux.

POUR LE MONTAGE. Plaquez les spéculoos sur le pourtour intérieur d'un moule à charlotte ou un cercle en carton fait maison. Déposez un rond de pâte. Versez la crème bavaroise jusqu'à un tiers de la hauteur. Couvrez d'une belle couche de fraises puis le deuxième rond de pâte. Renouvelez cette opération de montage à 3 reprises.

Laissez figer quelques minutes au réfrigérateur avant de décorer de fraises et d'un peu de confiture de fraise.

Gardez au réfrigérateur 3 heures au moins avant de servir.

Paris-Brest Ch'ti

Pour 6 personnes

Pour la pâte à choux : (voir recette page 7)

Pour la crème Chantilly : 25 cl de crème liquide • 50 g de spéculoos écrasés finement • 1 cuillerée à café de sucre semoule • 50 g + 50 g de pâte à tartiner de spéculoos • du sucre glace

Réalisez la pâte à choux (voir recette page 7) la veille si possible. Faites une empreinte ronde en appliquant un cercle ou une assiette de 16 cm de diamètre environ sur votre plaque de cuisson beurrée et farinée.

Versez la pâte à choux dans une poche à douille avec une douille n° 8. Formez des petites boules de 2,5 cm de diamètre sur le pourtour, qui se toucheront à peine, et laissez vous guider par l'empreinte de l'assiette.

À l'aide d'un pinceau, humidifiez la surface des choux, saupoudrez de vergeoise puis glissez la plaque à mi-hauteur du four pendant 20 à 25 minutes, en prenant bien soin de ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson. Après cuisson laissez-les refroidir sur la plaque.

Préparez la crème Chantilly spéculoos. Versez la crème très froide dans le saladier refroidi au congélateur et fouettez à l'aide d'un batteur à main jusqu'à obtention d'une crème souple et onctueuse. Brisez très finement les sablés à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une feuille de papier cuisson. Ajoutez alors ces brisures de spéculoos et le sucre semoule. Prélevez un peu de crème et mélangez-la à la pâte à tartiner de spéculoos, puis ajoutez le restant de crème Chantilly, et continuez de fouetter afin de la raffermir.

Coupez la partie supérieure des choux de la couronne.

À l'aide d'une cuillère à café, ou mieux d'une poche à douille, ou d'un cornet, déposez un peu de crème de spéculoos dans chaque chou, ainsi que deux ou trois brisures de sablés. Introduisez la chantilly dans une poche à douille avec une douille cannelée.

Remplissez les choux de chantilly en dépassant légèrement et reposez le chapeau sur chaque chou. Saupoudrez de sucre glace avec une passette fine. Posez sur votre plat de présentation.

Vous pouvez préparer ce gâteau le matin pour le déguster le soir même.

Conseil : pour la crème Chantilly, achetez la crème liquide, le jour même ou la veille. Elle sera plus facile à monter ! Étonnamment la crème qui a plusieurs jours monte moins bien !

SPÉCULOOS

salés

Tartine de fourme d'Ambert et poire gratinée au spéculoos

Pour 4 personnes

4 tranches de pain de campagne (ou de pain au levain) • 1 poire comice mûre • 200 g de fourme d'Ambert • 4 spéculoos écrasés • quelques feuilles de salades et pousses • vinaigrette

Faites griller les tranches de pain.

Épluchez la poire, coupez-la en quatre, enlevez les pépins et détaillez chaque quart en trois.

Avec un couteau, prélevez des copeaux de fourme d'Ambert ; déposez-les copeaux sur le pain en les répartissant uniformément. Déposez dessus les tranches de poire et finissez par les brisures de spéculoos.

Enfournez sous le gril bien chaud et laissez griller une à deux minutes de façon à ce que le fromage commence à fondre.

Déposez sur les assiettes et complétez avec une salade bien assaisonnée.

Dégustez aussitôt.

Carottes fondantes à l'orange et à la poudre de spéculoos

Pour 4 personnes

1 botte de carottes fanes • 2 oranges à jus • 20 cl de bouillon de volaille • 30 g de beurre • 2 gousses d'ail • 2 spéculoos écrasés • sel et poivre du moulin

Épluchez et lavez les carottes. Gardez quelques fanes.

Taillez les carottes en biseaux et mettez-les dans une sauteuse.

Lavez les oranges ; râpez finement la peau de l'une d'entre elles et ajoutez-la aux carottes.

Pressez le jus des agrumes. Mettez-le dans la sauteuse, ainsi que le bouillon, le beurre, les gousses d'ail épluchées et coupées en deux. Salez et poivrez. Ajoutez un spéculoos réduit en poudre.

Faites cuire à couvert pendant 30 minutes sur feu doux. Au terme de la cuisson, retirez le couvercle et faites réduire le jus restant.

Les carottes seront ainsi liées dans leur propre jus, c'est ce que l'on appelle « glacé ».

Dressez dans un plat, saupoudrez de poudre de spéculoos, décorez avec les quelques fanes mises de côté.

Petits légumes farcis au canard et aux spéculoos

Pour 4 personnes

2 cuisses de canard à confire • 4 oignons rouges • 5 gousses d'ail • 2 branches de thym • 1 belle courgette • 1 aubergine • 1 poivron rouge long • 1/2 botte de persil plat • 50 g de beurre • 4 spéculoos • gros sel et poivre en grains

Dégraissez partiellement les cuisses de canard et faites-les colorer dans une cocotte en fonte pendant 10 minutes sur feu moyen.

Enlevez les cuisses de la cocotte, et mettez à la place un oignon coupé en rondelles. Ensuite, ajoutez 4 gousses d'ail en chemise et le thym. Enlevez un peu de graisse fondue. Ajoutez les cuisses de canard, un verre d'eau, un peu de gros sel et de poivre en grains. Laissez cuire à couvert au four pendant 2 h 30 à 130 °C.

Nettoyez les légumes.

Épluchez les oignons. Taillez un oignon en petits dés et mettez-les à étuver à couvert dans du beurre sur feu doux.

Coupez la courgette, l'aubergine et le poivron rouge en quatre. Tranchez les oignons en deux dans la largeur en prenant soin de garder le trognon.

Faites blanchir (en les plongeant 5 minutes dans l'eau bouillante salée) successivement chaque légume en les gardant croquants. Rafraîchissez immédiatement sous l'eau froide, puis laissez-les égoutter. Creusez légèrement l'intérieur des courgettes et des aubergines, creusez le cœur des oignons.

Sortez la cocotte du four. Versez le jus dans une casserole, et faites-le réduire de moitié sur feu moyen. Effilochez la viande, mélangez-la avec les oignons confits, le persil ciselé et le jus réduit. Ajoutez la moitié des spéculoos, et vérifiez l'assaisonnement.

Remplissez chaque légume avec ce mélange et saupoudrez de spéculoos. Mettez-les dans un plat à gratin, enfournez 15 minutes à 170 °C. Et servez aussitôt.

Gratin de potimarron au chèvre frais et spéculoos

Pour 4 personnes

50 g d'amandes brutes entières • 1 potimarron (moyen de 1 kg) • 1 œuf • 50 g de crème épaisse • 5 cl d'huile d'olive • 1/4 botte de persil plat • 1 chèvre frais • 2 spéculoos écrasés

Mettez les amandes à dorer au four 12 minutes à 180 °C.

Lavez bien le potimarron, tranchez-le en haut et évidez-le en prenant soin de ne pas crever la coque. Gardez le chapeau à part. Dans un plat à gratin, mettez la chair d'un côté et la coque de potimarron de l'autre. Badigeonnez d'un peu d'huile d'olive et enfournez pendant 30 minutes environ à 160 °C. Vérifiez que la coque ne cuise pas trop vite, car il faudra la remplir ensuite.

Versez la chair dans une casserole et écrasez-la à la fourchette en la faisant dessécher sur feu doux.

Concassez les amandes. Ajoutez-les ainsi que l'œuf et la crème fraîche dans la purée de potimarron. Mélangez bien avec une spatule en bois. Incorporez l'huile d'olive, le persil plat ciselé, le chèvre frais coupé en gros morceaux et les spéculoos. Vérifiez l'assaisonnement et remplissez la coque de potimarron de cette préparation.

Mettez au four pendant 15 minutes à 150 °C. Couvrez avec le chapeau et apportez à table votre joli potimarron.

CONSEIL : vous pouvez garder un peu de garniture pour la poser sur le gratin au moment de servir. Cela ravivera les couleurs.

Épaule d'agneau braisée à la pâte de spéculoos

Pour 4 personnes

1 épaule d'agneau de lait • 10 cl d'huile de tournesol • 30 g de beurre • 2 carottes • 1 oignon • 3 gousses d'ail en chemise • 1 brin de thym frais • 2 cuillerées à soupe de pâte à tartiner de spéculoos • sel fin et poivre du moulin

Demandez à votre boucher de préparer l'épaule d'agneau : qu'il enlève le surplus de graisse et ficelle la palette si elle est désossée afin que la viande ne se sépare pas.

Assaisonnez l'épaule et faites-la colorer dans une cocotte avec l'huile de tournesol chauffée sur feu vif.

Retirez la viande de la cocotte et jetez l'huile.

Dans cette même cocotte, mettez à colorer doucement au beurre les carottes et l'oignon épluchés et coupés en rouelles. Ajoutez l'ail en chemise, le thym, et posez l'épaule sur cette garniture. Ajoutez une cuillerée à soupe de pâte à tartiner de spéculoos et versez un bon verre d'eau, vous pouvez aussi ajouter un cube de bouillon de poule. Mélangez avec une spatule en bois pour que la pâte se dissolve et couvrez la cocotte.

Enfournez à 140 °C pendant 2 heures à 2 heures 30.

À la fin de la cuisson, mettez la viande délicatement sur le plat de service, enlevez la ficelle et faites un peu réduire la sauce sur feu vif.

Tartinez l'épaule avec un peu de crème de spéculoos et répartissez autour le jus et la garniture.

Dégustez aussitôt.

Gâteaux de foies de volaille au streusel de spéculoos

Pour 4 personnes

50 cl de lait entier • 1 gousse d'ail • 250 g de foies de volaille • 2 œufs • 1 jaune d'œuf • 50 g de farine • 50 g de beurre frais • 20 g de poudre d'amandes • 4 spéculoos • sel et poivre du moulin • piment d'Espelette • paprika

Faites bouillir le lait dans une casserole sur feu vif.

Épluchez et coupez en deux la gousse d'ail. Faites-la à infuser 10 minutes dans le lait bouilli. Laissez refroidir à couvert.

Séparez et dégraissez les foies de volaille, coupez-les en lamelles fines. Assaisonnez-les avec le sel, le poivre et le piment d'Espelette. Versez le lait dessus et mixez.

Ajoutez les œufs et mixez de nouveau. Passez la préparation dans un chinois et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 170 °C.

Pendant ce temps, mettez la farine, le beurre en petits morceaux, la poudre d'amandes et les spéculoos dans un récipient. Ajoutez un peu de sel et de poivre et malaxez à la main afin d'obtenir de petits amas de pâte sablée.

Laissez figer au réfrigérateur 10 minutes puis répartissez cette pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez à 170 °C pendant 12 à 15 minutes.

Versez très délicatement – afin d'éviter les bulles d'air – la préparation à base de foies de volaille dans des ramequins beurrés.

Placez-les dans un bain-marie rempli d'eau bouillante aux deux tiers et couvrez le plat d'un film alimentaire.

Enfournez à 100 °C pendant 15 à 20 minutes. Lorsque les gâteaux sont pris, retirez-les du four et ôtez le film. Et quand ils sont tièdes, couvrez-les avec le streusel, saupoudrez de paprika et dégustez.

Conseils et astuces

Confection

• N'hésitez pas à varier les épices pour la confection de vos spéculoos. Ajoutez du gingembre, de la cardamome, du clou de girofle, de la muscade ou encore du poivre blanc…

• Vous pouvez aussi réaliser des spéculoos blancs sans épices.

• Vous pouvez ajouter 10 % de cacao en enlevant 10 % de farine, ce sera délicieux.

• Variez les moules et les formes des spéculoos. Créez vos propres spéculoos !

• Pensez à utiliser de la vergeoise brune ou de la cassonade, cela donne du goût à vos spéculoos.

• Vous pouvez réduire la quantité de levure chimique, les formes bougeront un peu moins.

• Lorsque vous avez réalisé vos spéculoos et que vous les avez déposés sur une plaque de cuisson, laissez-les croûter une dizaine d'heures avant de les cuire.

Conservation

• Une fois que vos spéculoos sont cuits, laissez-les refroidir à température ambiante. Déposez-les ensuite dans une boîte hermétique. C'est très important car les spéculoos se ramollissent très vite et se gorgent d'humidité. Vous pouvez les conserver ainsi 2 semaines.

• Si jamais vos spéculoos sont un peu mous, vous pouvez les repasser 2 ou 3 minutes au four à 160 °C.

Astuce

• Trempez vos spéculoos dans du chocolat noir fondu. C'est un délice…

• Si vous n'avez pas de pâte à tartiner de spéculoos, vous pouvez la remplacer par un poids légèrement supérieur de spéculoos écrasés.

• Enfin, vous pouvez utiliser les spéculoos du commerce dans toutes les recettes où il faut des sablés écrasés.

Du même auteur aux éditions Minerva :

Leçon n° 1 : Les gâteaux de l'Avent de Christophe
Leçon n° 2 : Les chocolats et petites bouchées de Christophe
Leçon n° 3 : Les pâtes et tartes de Christophe
Leçon n° 4 : Les crèmes de Christophe
Leçon n° 5 : La décoration en pâtisserie de Christophe
Leçon n° 6 : Les macarons de Christophe
Leçon n° 7 : Les brioches et viennoiseries de Christophe
Leçon n° 8 : Les gâteaux classiques de Christophe
Leçon n° 9 : Les mignardises de Christophe

Les clafoutis de Christophe
Les gratins de Christophe
Glaces et desserts glacés avec Pierre Paillon
Mes 100 recettes de gâteaux
Mes 100 recettes de chocolat
Les Dim Délices
Mes recettes Haribo®
Les mijotés de Christophe
Les meilleurs macarons
Les douceurs de Christophe

Les meilleurs gâteaux
Les meilleurs glaces et sorbets
Les meilleurs choco-délices
Les meilleurs gratins
Les meilleurs clafoutis
Les meilleurs mijotés

Une adresse pour les moules à spéculoos :
Brehmer
www.brehmer.fr
03-88-18-18-22

Christophe remercie Sylvie Kempler pour son aide dans la relecture des recettes ; Stéphane Molé et Ollivier Christien pour leur collaboration gourmande.

Catherine Madani remercie particulièrement Ressource pour les couleurs utilisées pour les fonds peints.

Christophe Felder
Site internet : www.christophefelder.com
Cours de pâtisserie :
Le Studio de Christophe Felder
2-4, rue de la Râpe
67000 Strasbourg
Tél : 06 18 82 60 19
contact@christophe-felder.com

Table des recettes

Spéculoos sucrés

Spéculoos, 10
Sablés troués, 12
Couleurs de spéculoos, 14
Choco zen, 16
Mon beau sapin, 18
Cake spéculoos praliné, 20
Madeleines orange, 22
Visitandines spéculoos, 24
Rochers suisses, 26
Cupcakes, 28
Macarons cacao à l'ancienne, 30
Fondant mortel, 32
Verrine catalane aux dattes, 34
Petits pots mignons, 36
Crème spéculoos chocolat, 38
Riz au lait, caramel de spéculoos, 40
Glace qui rit, 42
Îles flottantes au citron, 44
Parfait spéculoos citron vert, 46
Milk-shake banane spéculoos, 48
Crêpes spéculoos, 50
Gaufres gourmandes, 52
Crumble pomme romarin caramel, 54
Tarte aux pommes alsacienne, 56
Tarte fine pomme fraise banane, 58
Tarte orange spéculoos, 60
Clafoutis aux myrtilles, 62
Feuilleté aux coings, 64
Ma belle Hélène, 66
Barrettes de fruits, 68
Cheesecake aux spéculoos, 70
Choco chic au lait, 72
Charlotte spéculoos aux fraises, 74
Paris-brest ch'ti, 76

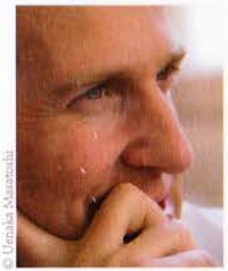
Spéculoos salés

Tartine de fourme d'Ambert et poire gratinée aux spéculoos, 80
Carottes fondantes à l'orange et à la poudre de spéculoos, 82
Petits légumes farcis au canard et aux spéculoos, 84
Gratin de potimarron au chèvre frais et spéculoos, 86
Épaule d'agneau braisée à la pâte de spéculoos, 88
Gâteau de foies de volaille au streusel de spéculoos, 90

Index par recette

Barrettes de fruits, 68
Cake spéculoos praliné, 20
Carottes fondantes à l'orange et à la poudre de spéculoos, 82
Charlotte spéculoos aux fraises, 74
Cheesecake aux spéculoos, 70
Choco chic au lait, 72
Choco zen, 16
Clafoutis aux myrtilles, 62
Couleurs de spéculoos, 14
Crème spéculoos chocolat, 38
Crêpes spéculoos, 50
Crumble pomme romarin caramel, 54
Cupcakes, 28
Épaule d'agneau braisée à la pâte de spéculoos, 88
Feuilleté aux coings, 64
Fondant mortel, 32
Gâteau de foies de volaille au streusel de spéculoos, 90
Gaufres gourmandes, 52
Glace qui rit, 42
Gratin de potimarron au chèvre frais et spéculoos, 86
Îles flottantes au citron, 44
Ma belle Hélène, 66
Macarons cacao à l'ancienne, 30
Madeleines orange, 22
Milk-shake banane spéculoos, 48
Mon beau sapin, 18
Parfait spéculoos citron vert, 46
Paris-brest ch'ti, 76
Petits légumes farcis au canard et aux spéculoos, 84
Petits pots mignons, 36
Riz au lait, caramel de spéculoos, 40
Rochers suisses, 26
Sablés troués, 12
Spéculoos, 10
Tarte aux pommes alsacienne, 56
Tarte fine pomme fraise banane, 58
Tarte orange spéculoos, 60
Tartine de fourme d'Ambert et poire gratinée aux spéculoos, 80
Verrine catalane aux dattes, 34
Visitandines spéculoos, 24

Spéculoos, Charlotte aux spéculoos, Glace au spéculoos, Gaufre lilloise, Crème spéculoos chocolat, Spéculoos colorés, Gratin de potimarron aux spéculoos, Petits légumes farcis au canard et spéculoos, Rochers spéculoos, Madeleines orange et spéculoos… 40 préparations délicieusement inventives autour du spéculoos.
Christophe a préparé pour vous des recettes sucrées et salées avec ce succulent petit gâteau !


© Urszula Maroszek

Christophe Felder, célèbre ancien chef pâtissier du Crillon, crée aujourd'hui des collections de pâtisserie, notamment pour le Japon et dispense également des cours de pâtisserie. Auteur chez Minerva depuis plusieurs années, il a publié *Les Clafoutis de Christophe*, *Mes 100 recettes de chocolat*, *Les Leçons de pâtisserie n° 1 à n° 9*, *Les Meilleurs Macarons*... il vous offre ici des recettes précieuses et gourmandes avec son savoir-faire incomparable.

Retrouvez Christophe Felder sur www.e-toques.fr

9,90 € TTC – Prix France

9 782732 446752

www.lamartinieregroupe.com